



Europäisches Patentamt  
European Patent Office  
Office européen des brevets



(11) Numéro de publication: **0 675 046 A1**

(12)

## DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(21) Numéro de dépôt: 94105157.5

(51) Int. Cl.<sup>8</sup>: **B65D 1/00, B65D 35/24,  
B65D 77/08, A23L 1/225,  
A23L 1/24**

(22) Date de dépôt: 31.03.94

(43) Date de publication de la demande:  
04.10.95 Bulletin 95/40

(84) Etats contractants désignés:  
**AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI LU NL  
PT SE**

(71) Demandeur: **SOCIETE DES PRODUITS NESTLE  
S.A.  
Case postale 353  
CH-1800 Vevey (CH)**

(72) Inventeur: **Errass, Werner  
Römerstrasse 14  
CH-4148 Pfeffingen (CH)**

(74) Mandataire: **Thomas, Alain et al  
55, avenue Nestlé  
CH-1800 Vevey (CH)**

(54) **Ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant un produit à au moins deux constituants.**

(57) L'invention concerne un ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant un produit à au moins deux constituants différents, dans lequel le tube est un tube normal et les constituants (6, 7) sont répartis autour de l'axe de symétrie (8) du tube de manière alternée avec chaque constituant sur toute la hauteur dudit tube.

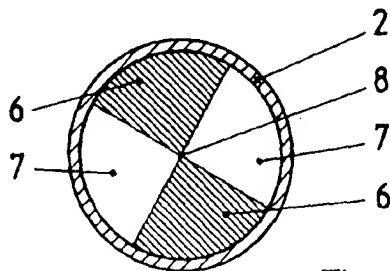


Figure 2

EP 0 675 046 A1

L'invention concerne un ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant un produit à au moins deux constituants.

On connaît déjà des tubes contenant deux constituants. Le brevet CH 670'612 concerne un emballage pour de la mayonnaise et du ketchup, mais dans lequel on utilise un tube avec un adaptateur spécial pour pouvoir séparer les deux constituants. D'autre part, le brevet DE 1185981 concerne un procédé de remplissage de tube classique, dans lequel on dose dans ledit tube une même masse mais colorée différemment. Le premier brevet utilise un tube spécial et le second ne concerne pas le dosage à proprement parler de constituants différents.

Le but de la présente invention est de pouvoir présenter un emballage en tube, dans lequel on utilise un tube classique, qui contient toutefois un produit à deux constituants différents.

L'invention concerne un ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant un produit à au moins deux constituants, dans lequel le tube est un tube normal et les constituants sont répartis autour de l'axe de symétrie du tube de manière alternée avec chaque constituant sur toute la hauteur dudit tube.

Par tube normal, on entend un tube comportant un corps de tube, une embouchure pour la sortie du produit et un capuchon de fermeture tel qu'on l'utilise classiquement pour le conditionnement de mayonnaise, par exemple.

Par constituants différents, on entend des constituants ayant des compositions chimiques différentes, comme par exemple les combinaisons suivantes : mayonnaise/ketchup, moutarde/ketchup, mayonnaise/moutarde, moutarde et/ou ketchup contenant un maximum de 40% d'huile et toute autre combinaison dans le domaine alimentaire avec des constituants sucrés comme crème chocolat (mélange de chocolat, graisse et épaississant) / crème de chocolat blanc (chocolat blanc, graisse et épaississant).

Le but de la présente invention est de pouvoir distribuer à partir d'un tube classique simultanément au moins deux produits soit dans une assiette pour la consommation directe, soit dans un but de décoration, par exemple sur des canapés.

On pourrait également envisager la présence dans le tube de trois constituants, mais la version avec deux constituants est préférée.

Avec les deux constituants envisagés, on calcule que ceux-ci soient dosés en quantités à peu près égales (en volume) et on les dose dans le tube de manière à avoir deux zones de l'un des constituants et deux zones de l'autre. On pourrait également envisager trois zones et plus, mais la solution de deux zones est la préférée.

Il est bien entendu que les deux constituants ayant des zones de contact sur toute la hauteur du tube et devant être distribués simultanément et de manière égale, il faut qu'ils obéissent à certaines contraintes physiques. Par exemple, pour que les constituants soient bien distribués ensemble, il faut que le seuil d'écoulement de la mayonnaise soit compris entre 100 et 140 Pa et celui du ketchup et de la moutarde entre 60 et 120 Pa. De préférence, le seuil d'écoulement de la mayonnaise est de l'ordre de 120 Pa.

Toujours pour la même combinaison, si on veut être sûr que les produits ne se mélangent pas quand on les distribue, il faut que la viscosité de la mayonnaise soit comprise entre 16000 et 25000 cP et celle du ketchup et de la moutarde entre 12000 et 22000 cP. De préférence, pour la mayonnaise, la viscosité est comprise entre 18000 et 20000 cP. Il est bien entendu que les valeurs de seuil d'écoulement et de viscosité du ketchup et de la moutarde restent aussi valables si ces composés contiennent jusqu'à 40% d'huile. Par huile, on entend normalement un mélange de ketchup respectivement de moutarde avec de la mayonnaise.

Les mesures de ces deux grandeurs physiques sont faites avec un appareil Contraves Rheomat 108 E/R, Messsystem 13.

Pour la mayonnaise, on travaille avec une teneur en huile comprise entre 40 et 80 %, de préférence une teneur en huile comprise entre 70 et 80 %.

Le produit en tube obtenu contenant les deux constituants est conservable sans réfrigération pendant une durée minimum de 6 mois.

Pour des raisons de viscosité, il est nécessaire que la phase aqueuse, à savoir la phase ketchup et moutarde contienne entre 2 et 8 % d'épaississant, cet épaississant étant de préférence de l'amidon modifié. Le pH des deux constituants est acide, compris entre 3,4 et 4.

Pour le remplissage du tube, on utilise une buse spéciale. Avant le remplissage, il faut pasteuriser le ketchup et la moutarde pour permettre la durée de conservation souhaitées. Concernant la mayonnaise, elle est préparée de manière classique et ne nécessite aucun traitement thermique. Le remplissage dans le tube se fait sur un dispositif aseptique ou hautement hygiénique.

La suite de la description est faite en référence aux dessins, sur lesquels

Fig. 1 est une représentation schématique de l'emballage selon l'invention et

Fig. 2 est une coupe selon la ligne 2-2 de la Fig. 1.

Le tube (1) comprend un fond de tube scellé (3), un corps de tube (2), une embouchure (4) pour la sortie des deux constituants et un bouchon (5) pour fermer le tube. La combinaison des deux constituants est dans le tube, comme on le voit plus précisément sur la Fig. 2 : on a le ketchup (6) et la mayonnaise (7) répartis autour de l'axe de symétrie (8) du tube (1). Ces constituants sont répartis en deux zones distinctes.

Lorsqu'on utilise le tube, on le presse et les deux constituants sortent simultanément et en quantités égales : aucun mélange des deux constituants n'est visible, même après une conservation de 6 mois sans réfrigération.

On dispose selon l'invention d'un tube combinant deux constituants différents qui ne se mélangent pas, même après de multiples pressions sur ledit tube, permettant ainsi jusqu'au vidage complet du tube de doser régulièrement les deux constituants.

La suite de la description est faite en référence aux exemples.

#### Exemple 1.

On prépare une phase aqueuse de ketchup ayant un seuil d'écoulement de 90 Pa et une viscosité de 18000 cP et la composition suivante :

Concentré de tomates	17%
Vinaigre	26%
Sucre	25,2%
Eau	24%
Sel	2%
Epaississant	5,7%
Epices	0,1%

On pasteurise ce ketchup à 75 °C pendant 10 min.

On prépare également une mayonnaise de manière classique : celle-ci a un seuil d'écoulement de 118 Pa et une viscosité de 18500 cP et la composition suivante

Huile de tournesol	80%
jaune d'oeuf	6%
Vinaigre	10%
Epices	1%
sel	1%
eau	2%

Ces deux constituants sont amenés sur un système hautement hygiénique vers une buse de dosage qui remplit un tube normal à raison de 200 g par constituant. On obtient un tube ayant une bonne simultanéité de dosage des deux constituants, sans aucun mélange desdits constituants.

#### Exemple 2.

On reprend la composition de ketchup de l'exemple précédent qu'on pasteurise comme précédemment.

On prépare d'autre part, une phase grasse contenant

15 % de mayonnaise (selon l'exemple 1)

2,7 % d'épaississant et

82,3 % de moutarde douce.

On amène ces deux constituants dans un système de remplissage hygiénique et on remplit les tubes avec une buse spéciale.

On obtient dans ce cas également un système à deux constituants, qui restent bien séparés même après 6 mois de stockage.

L'emballage selon l'invention permet donc de mettre à disposition du consommateur un produit de longue conservation obtenu par des méthodes classiques, en respectant seulement certains paramètres physiques, chimiques ou physico-chimiques permettant de rendre possible la co-habitation dans un tube classique de constituants différents.

Revendications

1. Ensemble pour produit alimentaire comprenant un tube contenant un produit à au moins deux  
constituants différents, caractérisé en ce que le tube est un tube normal et en ce que les constituants  
sont répartis autour de l'axe de symétrie du tube de manière alternée avec chaque constituant sur toute  
la hauteur dudit tube.
2. Ensemble selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il contient deux constituants qui sont la  
mayonnaise et le ketchup.
3. Ensemble selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il contient deux constituants qui sont la  
moutarde et le ketchup.
4. Ensemble selon la revendication 1, caractérisé en ce que la moutarde et/ou le ketchup contiennent un  
maximum de 40% d'huile.
5. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que les deux constituants sont en  
quantités à peu près égales.
6. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que chaque constituant est présent sur  
deux zones.
7. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que le seuil d'écoulement de la  
mayonnaise est compris entre 100 et 140 Pa et celui du ketchup et de la moutarde entre 60 et 120 Pa.
8. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que la viscosité de la mayonnaise est  
comprise entre 16000 et 25000cP et celle du ketchup et de la moutarde entre 12000 et 22000 cP.
9. Ensemble selon l'une des revendications 1,2 et 5 à 8, caractérisé en ce que la teneur en huile de la  
mayonnaise est comprise entre 70 et 80%.
10. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 9, caractérisé en ce que le ketchup et de la moutarde  
contiennent entre 2 et 8% d'épaississant.
11. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que l'épaississant est de l'amidon  
modifié.
12. Ensemble selon l'une des revendications 1 à 11, caractérisé en ce que la mayonnaise, le ketchup et la  
moutarde ont un pH compris entre 3,4 et 4.

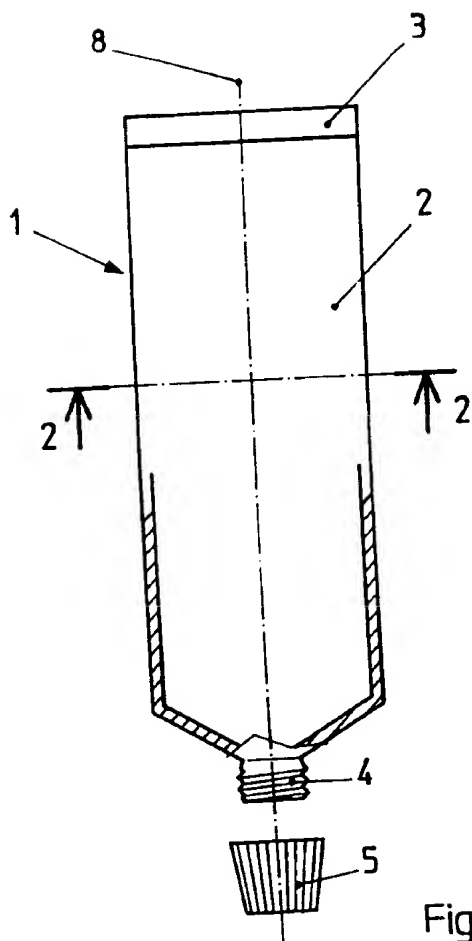


Figure 1

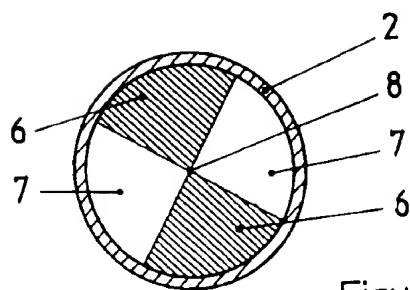


Figure 2



Office européen  
des brevets

# RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numéro de la demande  
EP 94 10 5157

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int.Cl.6)
Y, D	CH-A-670 612 (NAEF) * page 2, colonne de gauche, ligne 27 - colonne de droite, ligne 51; figure 1 - ---	1-3, 5, 6	B65D1/00 B65D35/24 B65D77/00 A23L1/225 A23L1/24
Y	FR-A-2 248 023 (HENKEL & CIE.) * page 2, ligne 2 - ligne 6 * * page 3, ligne 23 - page 4, ligne 13; figures 1-6 * ---	1-3, 5, 6	
A	WO-A-92 12911 (L'OREAL) * figure 5 * ---	1	
A	EP-A-0 243 321 (BIOTECH S.A.) * figures 1, 2 * ---	1	
A	GB-A-1 583 351 (GENERAL FOODS LTD.) * page 3, ligne 40 - ligne 83; figures 1-2B * ---	1	
A	EP-A-0 546 215 (SOC. DES PRODUITS NESTLE) * revendication 1 * -----	7, 9	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int.Cl.6)
			B65D A23L
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 21 Septembre 1994	Examineur Berrington, N
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : série-état technologique D : divulgation non-écrite P : document prioritaire		T : théorie en principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons d : membre de la même famille, document correspondant	

EP 94 10 5157 (1994.09)

## IMAGE FILENAME

WPH0HJW1.GIF

-2- (WPAT)

ACCESSION NUMBER

95-338181/44

SECONDARY ACCESSION

C95-149076

XRPX

N95-253667

TITLE

Tube contg. two food products in separate regions -  
is used for simultaneous delivery of both without  
mixing partic. ketchup and either mayonnaise or  
mustard

DERWENT CLASSES

D13 Q32 Q34

PATENT ASSIGNEE

(NEST ) SOC PROD NESTLE SA

INVENTORS

ERRASS W, DIETHALM R

PRIORITY

94.03.31 94EP-105157

NUMBERS

9 patent(s) 26 country(s)

PUBLICATION DETAILS

EP-675046 A1 95.10.04 \* (9544) F 6p B65D-001/00  
R: AT BE CH DE DK ES FR GB GR IE IT LI LU NL PT

SE

WO9526907 A1 95.10.12 (9546) F 16p B65D-001/00

NW: \*AU \*BR \*CA \*CN \*FI \*JP \*MX \*NO \*NZ \*US

AU9520649 A 95.10.23 (9605) B65D-001/00

Based on WO9526907

FI9505729 A 95.11.28 (9607) B65D-000/00

NO9504743 A 95.11.23 (9607) B65D-035/00

BR9505796 A 96.02.27 (9615) B65D-001/00

Based on WO9526907

CN1125925 A 96.07.03 (9748) B65D-001/00

NZ-282757 A 98.05.27 (9827) B65D-035/26

Based on WO9526907

AU-691597 B 98.05.21 (9832) B65D-001/00

Previous Publ. AU9520649

Based on WO9526907

CITATIONS

CH-670612; EP-243321; EP-546215; FR2248023;

GB1583351; WO9212911; DE1185981; FR1311899;

US3952782; WO9426606

APPLICATION DETAILS

94EP-105157 94.03.31

95WO-CH00069 95.03.30

95AU-020649 95.03.30

95WO-CH00069 95.03.30 95FI-005729 95.11.28

95WO-CH00069 95.03.30 95NO-004743 95.11.23

95BR-005796 95.03.30 95WO-CH00069 95.03.30

95CN-190248 95.03.30

95NZ-282757 95.03.30 95WO-CH00069 95.03.30

95AU-020649 95.03.30

MAIN INT'L CLASS.

B65D-000/00 B65D-001/00 B65D-035/00 B65D-035/26

SECONDARY INT'L CLASS.

A23L-001/225 A23L-001/24 B65D-035/24 B65D-077/08

ADD'L INT'L CLASS.

B65C-003/02

ABSTRACT

EP-675046 A

Assembly for food product comprises a tube contg. at  
least 2 constituents which are distributed around

the

tube's axis of symmetry in alternating fashion, each  
constituent extending the entire length of the tube.

The mustard and ketchup contain at most 40%  
oil, plus 2-8% thickener (partic. modified starch),  
and has flow threshold (Ft) 60-120 Pa and viscosity  
(V) 12000-22000 cP. The mayonnaise contains 70-80%  
oil, and has Ft 100-140 (pref. about 120) Pa and V  
16000-25000 (pref. 18000-20000) cps. All components  
have pH 3.4-4.

USE - Tube esp. contains ketchup plus  
mayonnaise or mustard but may also contain chocolate  
and white chocolate creams.

ADVANTAGE - Device allows simultaneous

delivery



of both constituents, without visible mixing, from a normal tube (i.e. one without a special adaptor), either for direct consumption or for decoration. The tubes can be stored without refrigeration for at least 6 months. (Dwg.2/2)

SS 27